
Mazurek ?Mikado?

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1446 razy.

Ryżu najlepszego gatunku ugotowanego do zupełnej miękkości, jedną filiżankę rozetrzeć w donicy na zupełną masę, po czym wsypać w nią jedną filiżankę migdałów usiekanych drobno, jedną filiżankę utartej czekolady waniliowej, jedną filiżankę miążkiego cukru, jedną filiżankę żółtek ubitych z cukrem, doskonale, aż do zupełnej białości i jedną laskę wanilii utłuczonej miążko i osianej.

To wszystko razem dobrze wymieszać i układać warstwą mniej więcej na jeden palec grubości na opłatku umieszczonym na białej blasze wysmarowanej świeżym, niesolonym masłem wygładzić dokładnie i wstawić w piec.

Po upieczeniu zimny już mazurek ulukrować lukrem czekoladowym i ubrać migdałami krajany dość grubo wzdłuż siekanymi także dosyć grubo i całymi migdałami opłukanymi i obranymi ze zwierzchniej skórki i poprzekrawanymi na płasko, na połówki.

Tak przygotowanymi migdałami można mazurek ubrać bardzo ładnie; na środku zrobić rodzaj słońca czyli gwiazdy promienistej siekane i krajane ułożyć też w promienie.

Czekoladę trzeba używać w najlepszym gatunku, gdyż ze złej, gorzkiej, nie będzie smaczny ani mazurek, ani też lukier.

W ogólności, we wszystkim trzeba się kierować tą zasadą: że ze złych produktów, nie można, nawet przy najlepszych chęciach i staraniach, wytworzyć nic dobrego, ani nic smacznego.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"